

Asimismo, se modifica la cláusula sexta del Convenio, quedando como sigue:

El presente Convenio de Colaboración surtirá efecto desde el día de su firma hasta el 31 de diciembre de 2008.

No obstante, podrá prorrogarse mediante la suscripción del oportuno acuerdo de prórroga, cuya duración se fijará por acuerdo de las partes, que deberá formalizarse con anterioridad a la expiración del plazo de duración del mismo, y en todo caso deberá producirse un preaviso por cualquiera de las partes dentro de los tres meses anteriores a la conclusión de su vigencia.

Por último, se modifica la relación de actuaciones a financiar por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y por la Comunidad Autónoma de Galicia, sin que suponga variación en el importe total que aporta cada Administración, según se refleja en los anexos I y II que se adjuntan.

Y, en prueba de conformidad, así como para la debida constancia de lo acordado, ambas partes suscriben el presente Acuerdo de Modificación del Convenio de Colaboración, por triplicado ejemplar, en el lugar indicado en el encabezamiento.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.—El Consejero de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, Manuel Vázquez Fernández.

**Modificación del Convenio de colaboración suscrito el 30 de octubre de 2006, entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Comunidad Autónoma de Galicia, para actuaciones de mejora en el medio rural**

*Anexo I: Actuaciones financiadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*

PR	Ayuntamiento	Actuación	Importe máximo - Euros
AC	Varios- A Coruña.	Colectores y EDARs en aglomeraciones de menos de 2.000 h-e en la provincia de La Coruña . . . . .	1.000.000,00
AC	Vedra.	Abastecimiento general en el Ayuntamiento de Vedra. Fase I: Distribución Santa Cruz de Ribadulla . . . . .	460.000,00
LU	A Pontenova.	Abastecimiento y saneamiento en A Pontenova . . . . .	200.000,00
LU	Castroverde.	Anteproyecto: Saneamiento y depuración en la capitalidad del Ayuntamiento de Castroverde . . . . .	715.000,00
LU	Varios-Lugo.	Colectores y EDARs en aglomeraciones de menos de 2.000 h-e en la provincia de Lugo . . . . .	1.000.000,00
OU	Varios-Ourense.	Colectores y EDARs en aglomeraciones de menos de 2.000 h-e en la provincia de Ourense . . . . .	1.000.000,00
PO	Varios-Pontevedra.	Colectores y EDARs en aglomeraciones de menos de 2.000 h-e en la provincia de Pontevedra . . . . .	1.000.000,00
	Varios.	Otras actuaciones . . . . .	525.000,00
			5.900.000,00

*Anexo II: Actuaciones a realizar por la Comunidad Autónoma de Galicia*

PR	Ayuntamiento	Actuación	Importe máximo - Euros
AC	Varios- A Coruña.	Colectores y EDARs en aglomeraciones de menos de 2.000 h-e en la provincia de La Coruña . . . . .	525.000,00
AC	Cabanas.	Saneamiento en la Costa. O Rego, Pudrical, Trapiche y las Modias en la parroquia de Porto . . . . .	550.000,00
AC	Paderne.	Saneamiento en la parroquia de Souto. Fase 2. <sup>a</sup> . . . . .	400.000,00
LU	As Nogais.	Abastecimiento de agua a los núcleos de Filloval, Rebledo, Vilavexy y Silvela . . . . .	160.000,00
LU	Cervantes.	Abastecimiento de agua a San Román, Sabadelle, Couso y Tarnas e mellora do Villaluz . . . . .	310.000,00
LU	Varios-Lugo.	Colectores y EDARs en aglomeraciones de menos de 2.000 h-e en la provincia de Lugo . . . . .	354.000,00
LU	Ribas de Sil.	Proyecto de abastecimientos y saneamientos en Ribas de Sil . . . . .	410.000,00
LU	Triacastela.	Red de saneamiento de Triacastela y Las Pasantes. 1. <sup>a</sup> fase . . . . .	860.000,00
OU	Baltar.	Abastecimiento y saneamiento en Meaños y Tosende . . . . .	350.000,00
OU	Entrimo.	Mejora del abastecimiento a Galez y Terrachán . . . . .	450.000,00
OU	Varios-Ourense.	Colectores y EDARs en aglomeraciones de menos de 2.000 h-e en la provincia de Ourense . . . . .	354.000,00
OU	Piñor de Cea.	Proyecto de saneamiento y abastecimiento en Piñor de Cea . . . . .	330.000,00
OU	Rairiz de Veiga.	Mejora en el abastecimiento y saneamiento en Raiz de Veiga . . . . .	380.000,00
OU	San Xoán do Río.	Mellora de captacions de agua en San Xoán de Río . . . . .	90.000,00
PO	Cotobade.	Abastecimiento a diversos núcleos . . . . .	200.000,00
PO	Cotobade.	Saneamiento en Trabazo y terminación del saneamiento en Paraños . . . . .	232.000,00
PO	Fornelos.	Saneamiento en Calvos . . . . .	320.000,00
PO	Varios-Pontevedra.	Colectores y EDARs en aglomeraciones de menos de 2.000 h-e en la provincia de Pontevedra . . . . .	525.000,00
	Varios	Otras actuaciones . . . . .	200.000,00
			7.000.000,00

**19573** *ORDEN APA/3273/2007, de 25 de octubre, por la que se publica el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego».*

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas, se podrá conceder una protección nacional transitoria a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea.

Transmitida la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 y a su pliego de condiciones, y publicada la Orden de 6-11-2007, de la Consejería de Agricultura, por la que se otorga protección transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego», de acuerdo con lo establecido en el Decreto 133/2005, de 4 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Castilla-La Man-

cha en materia de Agricultura y Pesca y a petición de la autoridad competente, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, proceder a la publicación del pliego de condiciones en el «Boletín Oficial del Estado».

En su virtud, se procede a publicar la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego», publicado por Orden de 2-10-2006, de la Consejería de Agricultura, de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, que figura como anexo a la presente disposición, con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006, una vez que la solicitud de registro ha sido transmitida a la Comisión Europea.

Contra la presente Orden podrá interponerse recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Castilla-La Mancha, de conformidad con lo establecido en el artículo 10 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses desde la publicación de la presente disposición en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 25 de octubre de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

## ANEXO

**Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego»**

A) Nombre del producto: Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego».

B) Descripción del producto: Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 30 días,

		Método utilizado para su determinación
Materia grasa .....	6,5% mínimo	Método Gerber (B.O.E. 20-07-77).
Lactosa .....	4% mínimo	Cloramina T (B.O.E. 20-07-77).
Proteínas .....	4,5% mínimo	Método Kjeldahl (B.O.E. 20-07-77).
Extracto Seco Útil .....	11% mínimo	Desecación en estufa (B.O.E. 20-07-77).
Acidez (DORNIC) .....	30° máxima	Valoración volumétrica con NaOH 1/9N ó 1/10 N (B.O.E. 20-07-77).
Densidad .....	1.034-1.040	Con densitómetro.
Punto crioscópico .....	≤ a -0,550 °C	Por crioscopio.
Ausencia de productos medicamentosos .....		Inhibición crecimiento <i>Bacillus sterotermophilus</i> .

Las condiciones microbiológicas y de presencia de sustancia farmacológicamente activas, exigidas a la leche serán las indicadas en la normativa europea vigente.

El «Queso Manchego» es un queso graso, las características físicas del queso al término de su maduración son las siguientes:

Forma: Cilíndrica con caras sensiblemente planas.

Altura máxima: 12 cm.

Diámetro máximo: 22 cm.

Relación diámetro/altura comprendida entre 1,5 y 2,20.

Peso mínimo: 0,4 Kg.

Peso máximo: 4,0 Kg.

Las características físico-químicas del queso son:

		Método utilizado para su determinación
pH .....	4,8 a 5,8	Medición mediante pHmetro con electrodo de penetración.
Extracto seco .....	Mínimo 55%	Medición mediante Técnica N.I.R. (Radiación de Infrarrojo cercano) Desecación en estufa a 105 °C (B.O.E. 30-08-79).
Grasa .....	Mínimo del 50% sobre extracto seco	Medición mediante Técnica N.I.R. (Radiación de Infrarrojo cercano) Digestión en HCL y extracción de la grasa con éter (B.O.E. 30-08-79).
Proteína total sobre extracto seco .....	Mínimo 30%	Medición mediante Técnica N.I.R. (Radiación de Infrarrojo cercano).
Cloruro sódico .....	Máximo 2,3%	
Ausencia de leche de otras especies animales.		

Los límites microbiológicos son los siguientes:

*Escherichia coli*: Máximo 1.000 colonias/gramo.

*Staphylococcus aureus*: Máximo 100 colonias/gramo.

*Salmonella*: Ausencia en 25 gramos.

*Listeria*: Ausencia en 25 gramos.

Las características organolépticas del queso son:

Corteza:

Consistencia: Dura, libre de parásitos.

Color: Amarillo pálido o verdoso-negruzco cuando no se limpie la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración.

Aspecto: Presencia de las impresiones de los moldes «tipo pleitas» en la superficie lateral y «tipo flor» en las caras planas.

Pasta:

Consistencia: Firme y compacta.

Color: Variable desde el blanco hasta el marfil-amarillento.

Olor: Láctico, acidificado intenso y persistente que evoluciona a matices picantes en los más curados con persistencia global larga.

Sabor: Ligeramente ácido, fuerte y sabroso que se transforma en picante en quesos muy curados. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega.

Aspecto: Presencia de ojos pequeños desigualmente repartidos, pudiendo, en ocasiones carecer de ellos.

Textura: Elasticidad baja, con sensación mantecosa y algo harinosa, que puede ser granulosa en los muy maduros.

Valoración organoléptica mediante panel de cata: Mínimo 58 puntos.

C) Zona geográfica.

La zona de producción, está constituida por términos municipales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, que constituyen la comarca de La Mancha.

La zona de elaboración y maduración del queso manchego coincide con la zona de producción.

La superficie territorial amparada por la denominación de Origen «Queso Manchego» es de 4.419.763 Ha de la siguiente forma:

	Extensión	% de la comarca
Albacete .....	957.269 Ha	21,66
Ciudad Real .....	1.465.549 Ha	33,16
Cuenca .....	978.078 Ha	22,13
Toledo .....	1.018.867 Ha	23,05

Las entidades locales amparadas por la Denominación de Origen «Queso Manchego» son las siguientes:

Albacete, Alcaraz, Balazote, Balletero (El), Barrax, Bienservida, Bonete, Bonillo (El), Casas de Juan Núñez, Casas de Lázaro, Cenizate, Corral-Rubio, Chinchilla de Montearagón, Fuente-Álamo, Fuensanta, Gineta (La), Hellín, Herrera (La), Higuera, Hoya-Gonzalo, Lezuza, Madrigueras, Mahora, Masegoso, Minaya, Montalvos, Montealegre del Castillo, Motilleja, Navas de Jorquera, Munera, Ossa de Montiel, Peñas de San Pedro, Pétrola, Povedilla, Pozohondo, Pozuelo, Robledo, Roda (La), San Pedro, Tarazona de la Mancha, Tobarra, Valdeganga, Villagordo del Júcar, Villamalea, Villarrobledo y Viveros, de la provincia de Albacete.

Abenójar, Albaladejo, Alcázar de San Juan, Alcoba de los Montes, Alcolea de Calatrava, Alcubillas, Aldea del Rey, Alhambra, Almagro, Almedina, Almuradiel, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Cabezarados, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Cañada de Calatrava, Caracuel de Calatrava, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Corral de Calatrava, Cortijos (Los), Cózar, Daimiel, Fernán Caballero, Fuenllana, Fuente el Fresno, Granátula de Calatrava, Herencia, Labores (Las), Luciana, Malagón, Manzanares, Membrilla, Mestanza, Miguelturna, Montiel, Moral de Calatrava, Pedro Muñoz, Picón, Piedrabuena, Poblete, Porzuna, Pozuelo de Calatrava, Pozuelos de Calatrava (Los), Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, Puertollano, Retuerta del Bullaque, Robledo (El),

Ruidera, San Carlos del Valle, San Lorenzo de Calatrava, Santa Cruz de los Cañamos, Santa Cruz de Mudela, Socuéllamos, Solana (La), Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Torre de Juan Abad, Torrenueva, Valdepeñas, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de la Fuente, Villanueva de los Infantes, Villanueva de San Carlos, Villar del Pozo, Villarrubia de los Ojos, Villarta de San Juan y Viso del Marqués, de la provincia de Ciudad Real.

Abia de la Obispalía, Acebrón, Alarcón, Albaladejo del Cuende, Alberca de Zánacara (La), Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, Almarcha (La), Almendros, Almodóvar del Pinar, Almonacid del Marquesado, Altarejos, Atalaya del Cañavate, Barajas de Melo, Barchín del Hoyo, Belinchón, Belmonte, Belmontejo, Bonilla, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cañada Juncosa, Cañavate (El), Caraceniella, Carrasposa de Haro, Carrasposa del Campo, Campos del Paraíso, Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Castillejo del Romeral, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Cuevas de Velasco, Enguñados, Fresneda de Altarejos, Fuente de Pedro Naharro, Fuentespino de Haro, Gabaldón, Graja de Iniesta, Herrumbrar (El), Hinojosa (La), Hinojosos (Los), Hito (El), Honrubia, Hontanaya, Hontecillas, Horcajada de la Torre, Horcajo de Santiago, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Iniesta, Ledaña, Leganiel, Loranca del Campo, Mesas (Las), Minglanilla, Moncalvillo de Huete, Monreal del Llano, Montalbano, Montalbo, Mota de Altarejos, Mota del Cuervo, Motilla de Palancar, Naharros, Olivares del Júcar, Olmedilla de Alarcón, Olmedilla del Campo, Ossa de la Vega, Palomares del Campo, Paracuellos, Paredes, Parra de las Vegas (Las), Pedernoso (El), Pedroñeras (Las), Peral (El), Peraleja (La), Pesquera (La), Picazo (El), Pinarejo, Pineda de Cigüela, Piqueras del Castillo, Portalrubio de Guadamejud, Poveda de la Obispalía, Pozoamargo, Pozorrubio, Pozoseco, Provencio (El), Puebla de Almenara, Puebla de Don Francisco, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Rada de Haro, Rozalén del Monte, Rubielos Altos, Rubielos Bajos, Saceda del Río, Saceda-Trasierra, Saelices, San Clemente, San Lorenzo de la Parrilla, Santa María del Campo Rus, Santa María de los Llanos, Sisante, Solera de Gabaldón, Tarancón, Tébar, Torrejuncillo del Rey, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Tresjuncos, Tribaldos, Uclés, Valdecolmenas de Abajo, Valdemoro del Rey, Valeras (Las), Valhermoso de la Fuente, Valparaíso de Abajo, Valparaíso de Arriba, Valverde de Júcar, Valverdejo, Vara del Rey, Verdelpino de Huete, Vellisca, Villaescusa de Haro, Villagarcía del Llano, Villalgordo del Marquesado, Villalpardo, Villalba del Rey, Villamayor de Santiago, Villanueva de Guadamejud, Villanueva de la Jara, Villar de Cañas, Villar del Águila, Villar de la Encina, Villar del Maestre, Villar de Olalla, Villarejo de Fuentes, Villarejo de la Peñuela, Villarejo Periesteban, Villarejo Seco, Villarejo-Sobrehuerta, Villar del Horno, Villares del Saz, Villarrubio, Villarta, Villas de la Ventosa, Villaverde y Pasaconsol, Zafra de Zánacara y Zarza de Tajo, de la provincia de Cuenca.

Ajofrín, Alameda de la Sagra, Abarreal de Tajo, Almonacid de Toledo, Almorox, Añoover de Tajo, Arcicóllar, Argés, Barcience, Bargas, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Cabañas de Yepes, Cabeza-mesada, Camarena, Camarenilla, Camuñas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casarrubios del Monte, Casasbuenas, Cedillo del Condado, Ciruelos, Cobisa, Cobisa, Consuegra, Corral de Almaguer, Cuerva, Chozas de Canales, Chueca, Dosbarrios, Escalona, Escalonilla, Esquivias, Fuensalida, Gálvez, Gerindote, Guadamur, Guardia (La), Huecas, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lillo, Lominchar, Madridejos, Magán, Manzanaque, Maqueda, Marjaliza, Mascaraque, Mazarambroz, Menasalbas, Méntrida, Miguel Esteban, Mocejón, Mora, Nambroca, Navahermosa, Noblejas, Noez, Novés, Numancia de la Sagra, Ocaña, Olías del Rey, Ontígola, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Portillo de Toledo, Puebla de Almoradiel (La), Puebla de Montalbán (La), Pulgar, Quero, Quintanar de la Orden, Quismondo, Recas, Rielves, Romeral (El), San Martín de Montalbán, Santa Cruz de la Zarza, Santa Cruz de Retamar, Seseña, Sonseca, Tembleque, Toboso (El), Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Totanés, Turleque, Ugena, Urda, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas con Peña Aguilera (Las), Ventas de Retamosa (Las), Villacañas, Villa de Don Fadrique (La), Villafranca de los Caballeros, Villaluenga de la Sagra, Villamiel de Toledo, Villaminaya, Villamuélas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarejos de Montalbán, Villarrubia de Santiago, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, Villatobas, Viso de San Juan (El), Yébenes (Los), Yebes, Yepes, Yuncler, Yuncillos y Yuncos, de la provincia de Toledo.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona: Los elementos que prueban que el «Queso Manchego» es originario de la zona son:

a) Características del producto: El queso presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que, tan solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarían con el mismo, por ello, el origen debe ir avalado.

b) Controles y certificación: Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto.

1. La leche procederá exclusivamente de oveja de raza manchega de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción.

2. El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche, se harán de forma controlada.

3. El queso se elaborará en queserías inscritas ubicadas dentro de la zona de elaboración. Las queserías deben disponer de sistemas que garanticen la elaboración independiente del queso a proteger (desde la recepción de la materia prima hasta la fase de expedición).

4. La maduración y conservación se realizará igualmente en locales inscritos, de forma que se garantice la identificación y separación clara de quesos susceptibles de ser calificados de otros que no lo sean.

5. El producto final, se someterá a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

6. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la placa de caseína o similar adherida a la corteza del queso y en la contraetiqueta numerada.

7. Con el fin de facilitar la obtención de la licencia de uso de la marca de conformidad de la Denominación de Origen Queso Manchego y la correspondiente certificación de Queso Manchego por el Servicio de Certificación de la Fundación «Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego», los productores y elaboradores deberán tener sistemas de control que garanticen la adecuación del queso a estas especificaciones técnicas.

E) Obtención del producto: La leche destinada a la elaboración del «Queso Manchego» procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en epígrafe B) del presente pliego de condiciones.

Ordeño y transporte de la leche: El ordeño de la leche será tanto manual como mecánico.

Después del ordeño la leche no podrá permanecer a temperatura ambiente, por lo que de forma inmediata se transformará en queso o será refrigerada a una temperatura máxima de 4 °C, para evitar el desarrollo microbiano.

La recogida y transporte de la leche se realizará en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas, frigoríficas o cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore, y que asegure que la temperatura de la leche no supera los 10 °C durante todo el trayecto ni en el punto de destino.

Cuajado: La coagulación de la leche se provoca con cuajo natural u otras enzimas coagulantes que estén legalmente autorizados. Para este proceso la leche se calienta al «baño María» o vapor de agua, a una temperatura comprendida entre 28 a 32 °C durante 30 a 60 minutos.

Corte de la cuajada: La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 5 a 10 mm. El momento idóneo del corte se realizará cuando la cuajada tenga la consistencia adecuada. Los movimientos de los elementos de corte serán lentos y la superficie cortante lo más fina y afilada posible.

Desuerado y recalentamiento: A continuación se agita la masa, durante un periodo comprendido entre 15 y 45 minutos, simultáneamente se somete a la masa a un nuevo calentamiento al «baño María» o vapor de agua, a una temperatura no inferior a 28 °C y no superior a 40 °C. Como su nombre indica, esta fase facilita la salida del suero del interior de los granos.

Finalizado este proceso se elimina por gravedad el suero resultante, quedando la cuajada preparada para la fase siguiente.

Moldeado: La cuajada será introducida en moldes cilíndricos por medios manuales o mecánicos. En el moldeado se imprimen en las caras del queso la característica «tipo Flor» y en los lados la «tipo Pleita», que llevarán los moldes a utilizar, estos serán de materiales permitidos por la legislación vigente, y con unas dimensiones adecuadas para que los quesos presenten el peso y dimensiones requeridos.

Prensado: Una vez introducida la cuajada en los moldes, se procede al prensado, en las prensas adecuadas para este fin.

Es en esta fase o en la de moldeado se aplicará (de forma centrada) la «placa de caseína» identificativa con el número y una serie (compuestos por cinco números y dos letras mayúsculas respectivamente) que permitirá identificar cada pieza individualmente.

Desmoldado: Una vez que ha transcurrido el tiempo necesario la cuajada en los moldes, que no será inferior a 4 horas ni superior a 12 horas, se efectuará la extracción de los quesos del interior de los moldes.

Salado: Posteriormente al prensado y desmoldado, se efectuará el salado del queso, que puede realizarse tanto de forma húmeda (salmuera), en seco o una combinación de ambas, utilizando cloruro sódico.

En caso de inmersión en salmuera, la duración de esta fase será de 5 horas mínimo y de 48 horas máximo.

Maduración: La maduración de los quesos tiene una duración no inferior a 30 días para quesos inferiores a 1,5 Kg y 60 días para pesos superiores, contados a partir de la fecha del moldeado, aplicándose durante este periodo las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso alcanza sus características peculiares.

Los locales o cámaras de maduración deberán disponer de sistemas que garanticen la identificación y separación clara de quesos susceptibles de ser amparados por la Denominación de Origen «Queso Manchego». En estos locales o cámaras se mantendrá una temperatura constante comprendida entre 12 y 15 °C y una humedad relativa comprendida entre el 75 y el 85%, durante todo el tiempo que dure el proceso.

Conservación: Los quesos se conservarán en cámaras o locales con temperatura constante comprendidas entre 1 y 6 °C y humedad entre 85 y 90%.

#### F) Vínculo con el medio.

1. Histórico: Desde tiempos muy remotos los habitantes de esta comarca se dedicaban al pastoreo y elaboración de queso, tal como hicieron todas las poblaciones primitivas.

Prueba de ello son los restos de cuencas, vasijas perforadas, queseras y otros utensilios que se encuentran en los museos de estas cuatro provincias.

El queso manchego aparece en algunas citas de documentos históricos y literarios, así, en el «El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha» de don Miguel de Cervantes, vincula claramente el queso con La Mancha.

En 1878, en la obra de Balanguer y Primo titulada «Explotación y fabricación de las leches, mantecas y quesos de diferentes clases», en uno de sus capítulos dedicado a los «principales quesos españoles», hace referencia en primer lugar al queso manchego.

En 1892, en el «Diccionario General de la cocina», de Ángel Muro, relaciona los quesos españoles de leche de oveja con el manchego. El mismo autor habla del queso manchego en «El Practicón», tratado completo de cocina, publicado en el año 1898.

En 1909 el libro de Buenaventura Aragón denominado «Fabricación de quesos y mantecas de todas clases», cita en una de sus páginas al queso manchego, apareciendo también en la «Guía del buen comer español», de Dionisio Pérez, publicado en el año 1929.

Esta denominación fue reconocida con carácter provisional por la Orden de 2 de julio de 1982 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

#### 2. Natural:

Orografía: La comarca natural de La Mancha está enclavada en la Submeseta Sur peninsular y se caracteriza por un relieve llano que desciende hacia el Atlántico en un perfil sin cambios en el que sólo rompen la uniformidad del paisaje pequeñas elevaciones en el extremo occidental de la región junto con la presencia de pequeños cerros debido a núcleos rocosos resistentes a la erosión.

Suelos: La Mancha es una elevada llanura situada en la meseta central de la Península Ibérica que se asienta sobre suelos calizo-arcillosos del Mioceno (tercer período de la era terciaria), los terrenos destinados a pastos están formados por substratos ricos en calizas o margas, cuya vegetación potencial es un bosque cuyos árboles y arbustos se conservan verdes todo el año, como las encinas y carrascos, que ocupan buena extensión de los suelos profundos.

Clima: La climatología de la región ofrece un carácter extremado, con grandes oscilaciones, tal como corresponde al tipo continental, con inviernos muy fríos y veranos calurosos, que alcanzan en ocasiones los 40 °C, con unas variaciones térmicas diarias a veces de 20 °C y anuales de 50 °C. Las precipitaciones son escasas, lo que sitúa a la región en la llamada España árida, con un ambiente de extremada sequedad, con una humedad relativa de un 65%.

Hidrografía: El territorio regional está surcado por cuatro ríos principales: el Tajo y el Guadiana, que vierten sus aguas al Atlántico, y el Júcar y el Segura, pertenecientes a la cuenca mediterránea.

Cabe también señalar gran cantidad de embalses y pozos, estos últimos afloran aguas freáticas. La red hidrográfica se completa con los afluentes de los ríos principales, Tajo y Guadiana y numerosos embalses que se hallan en explotación, tanto para el riego como para el aprovechamiento hidroeléctrico.

Flora: La Mancha es una comarca de gran extensión donde coexisten la sierra y la llanura, siendo prácticamente imposible que existan zonas que de una forma u otra no sean aprovechadas para el pastoreo del ovino manchego. Las tierras cultivadas aportan los restos de cosechas; en el cereal las ovejas pastan la paja y las espigas de grano que han quedado como resto de la recolección. A tener en cuenta son los rastrojos de leguminosas con sus pajas de alto contenido proteico, de veza, de garbanzo y, sobre todo, de lenteja. De no menos importancia resultan los aprovechamientos otoñales de los pámpanos de las abundantes vides.

Los terrenos incultos destinados a pastoreo están formados por substratos ricos en calizas o margas teniendo como vegetación potencial un bosque perennifolio de encinas o carrascas (*Quercus ilex*). En las pendientes de suelos crece el monte bajo de coscoja (*Quercus coccifera*) y espino negro (*Rhamnus lycioides*) y a lo largo de los cursos de agua, las alamedas y las olmedas representan la vegetación de las riberas manchegas.

Desde el punto de vista ganadero cabe destacar los pastizales que ocupan los claros de los matorrales, así tenemos los pastos anuales, siendo las plantas presentes en estos pastos: *Medicago minima*, *Scorpirus subullosa*, *Astrafalus stella*, *Astrafalus sesamus*, etc.

Los madajales forman los más interesantes pastos para el ovino; en ellos está la *Poa bulbosa* acompañada de su importante núcleo de leguminosas, tal como: *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago trunculata*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpioides*, etc.

En suelos profundos y frescos pueden darse «fenelares» que son densos pastizales con predominio de plantas vivaces y bianuales, cuya fisonomía viene dada por la gramínea *Brachypodium phoenicoides*.

#### 3. Sistemas de producción y elaboración:

Producción: La raza manchega es de las razas ovinas que han sabido mantener su pureza, exenta de cruzamientos, adaptándose a lo largo del tiempo a la explotación del pastoreo en zonas áridas.

La oveja manchega se explota en pastoreo a lo largo de todo el año, aprovechando los recursos naturales; en aprisco es ayudada con ración de concentrados, henos y subproductos. Su peso oscila entre los 65 y 80 Kg y su apariencia corporal varía dependiendo de las condiciones de explotación.

Su ciclo ovárico es continuo, por lo que los corderos pueden obtenerse a lo largo de todo el año entrando en gestación, por primera vez, entre los diez y trece meses de edad. La fertilidad es del 100%.

Elaboración: El aprovechamiento de la leche en la elaboración del queso ha sido una práctica habitual en las ganaderías de la zona. Dentro de la fase de elaboración destacaremos el empleo de la pleita, que en su origen era de esparto. Sin duda fueron los romanos los que aportaron esta peculiar característica al queso, conservándose a través de los años, pues según algunas citas bibliográficas, La Mancha era considerada como el antiguo campo espartario de los romanos. Actualmente se utilizan moldes más higiénicos (de plástico) imitando el dibujo.

El hecho de que sea un queso de pasta prensada es una característica que contribuye a la mejor conservación del queso en este tipo de climas.

#### G) Estructura de control.

Fundación «Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego».

Avenida del Vino, s/n. 13300 Valdepeñas. Ciudad Real. España.

Teléfono 926 32 26 66 –Fax 926 32 27 12.

E-mail. crdoqman@arrakis.es

Es una organización autorizada por la autoridad competente y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011.

H) Etiquetado: Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen «Queso Manchego». En el caso de que el queso esté elaborado con leche cruda (no pasteurizada) podrá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado con la leyenda «Artesano».

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas, además, cada pieza de queso manchego en una de sus caras llevará una placa de caseína numerada y seriada que se coloca en la fase de moldeo y prensado de las piezas.



Los quesos amparados por la Denominación de Origen «Queso Manchego», únicamente pueden circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones inscritas, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad.

El «Queso Manchego» estará acompañado en todo caso con su corteza, pudiendo esta haber sido lavada previamente.

Así mismo, está permitido que se parafine o recubra el Queso Manchego con sustancias inactivas transparentes y legalmente autorizadas o se embadurne con aceite de oliva, siempre y cuando la corteza conserve su aspecto y color naturales y permita la lectura de la placa de caseína.

En ningún caso se utilizarán sustancias que proporcionen a la corteza un color negro.

Puede presentarse el Queso Manchego para la comercialización en porciones, loncheado y rallado siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia. Esta operación podrá realizarse fuera de la zona de origen por empresas que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido, para garantizar la trazabilidad y operaciones del Queso Manchego.

Los envases utilizados deben cumplir en todo caso con la legislación vigente.

#### I) Requisitos legislativos nacionales.

Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, de 9 de mayo de 1998, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/1992 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Diario Oficial de Castilla-La Mancha n.º 23, de 22 de mayo de 1998).

Orden de 1 de septiembre de 2003, de la Consejería de Agricultura, por la que se autoriza a la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego para llevar a cabo la certificación de los productos amparados por esta denominación de origen protegida.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las Indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

**19574** *ORDEN APA/3274/2007, de 31 de octubre, por la que se inscribe en el Registro de Fundaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la Fundación Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo.*

Examinado el expediente incoado a instancia de Don José Abellán Gómez, solicitando la inscripción de la Fundación Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo CETAL en el Registro de Fundaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según lo dispuesto en la Ley 50/2002, de 26 de diciembre, de Fundaciones; en el Reglamento de Fundaciones de Competencia Estatal, aprobado por Real Decreto 1337/2005, de 11 de noviembre (BOE de 22 de noviembre) y en el Reglamento del Registro de Fundaciones de Competencia Estatal, aprobado por Real Decreto 384/1996, de 1 de marzo (BOE del 29), resulta:

#### Antecedentes de hecho

Primero. *Constitución de la Fundación.*—La Fundación anteriormente citada fue constituida en Lugo, el 30 de abril de 2007, según consta en la escritura pública número 1166, otorgada ante el notario del Ilustre Colegio de Galicia, Don Germán Aguilera Cristóbal por:

Doña Elena Espinosa Mangana en calidad de Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Don Emilio Pérez Touriño en calidad de Presidente de la Xunta de Galicia.

Don José Clemente López Orozco en calidad de Alcalde Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Lugo.

Don Senén Barro Ameneiro en calidad de Rector de la Universidad de Santiago.

Don Lorenzo Miguel Pastrana Castro en calidad de Director del Centro de Investigación Tecnológico e Innovación (CITI) de la Universidad de Vigo.

Don Mauro Varela Pérez en calidad de Presidente de la Caja de Ahorros de Galicia.

Don José Luis Pego Alonso en calidad de Director General de Caixa nova.

Don Arcadio López Lens en calidad de Director General de la Caixa Rural de Lugo.

Don Jorge Jordana Butticaiz de Pozas en calidad de Secretario General de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas.

Don Higinio Mougán Bouzón en calidad de representante de la Confederación de Cooperativas Agrarias de España).

Segundo. *Domicilio y ámbito de la Fundación.*—El domicilio de la Fundación quedó establecido en Lugo, Avda A Coruña, número 490, y su ámbito es estatal.

Tercero. *Dotación.*—Se estableció como dotación de la Fundación la cantidad de tres millones setecientos diecisiete mil setecientos ocho con diecinueve euros (3.717.708,19 euros).

Cuarto. *Fines de la Fundación.*—En los Estatutos que han de regir la Fundación, incorporados a la escritura de constitución a que se refiere el antecedente de hecho primero, figuran como fines de la Fundación los siguientes:

Promover, impulsar y apoyar el desarrollo tecnológico del sector agroalimentario y la mejora del conocimiento científico y técnico en materia agroalimentaria.

Promover, impulsar y apoyar la mejora sistemática de la competitividad de los productos agroalimentarios, así como su innovación para su continua adaptación a las demandas de los mercados tanto nacionales como internacionales y a la sostenibilidad económica de las empresas y de los negocios agroalimentarios.

Quinto. *Patronato.*—El gobierno, representación y administración de la Fundación se encomienda a un Patronato, cuyos miembros ejercerán sus cargos de Patrono gratuitamente y que se obliga a la rendición de cuentas al Protectorado.

Inicialmente, el Patronato queda constituido por:

Doña Elena Espinosa Mangana  
Don Alfredo Suárez Canal.  
Doña Laura Elena Sánchez Piñón.  
Doña Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.  
Don José Abellán Gómez.  
Don Fidel Toldrá Villardell.  
Don Manuel Núñez Gutiérrez.  
Don Fernando Xavier Blanco Álvarez.  
Don Manuel Vázquez Fernández.  
Don José Clemente López Orozco.  
Don Emilio Rial País.  
Don Higinio Mougán Bouzón.  
Don Senén Barro Ameneiro.  
Don Walter Álvarez Álvarez.  
Doña Ana María Villar Rivas.

#### Fundamentos jurídicos

Primero.—Resultan de aplicación para la resolución del expediente: El artículo 34 de la Constitución Española, que reconoce el derecho a fundar para fines de interés general. La Ley 50/2002, de 26 de diciembre, de Fundaciones; el Reglamento de Fundaciones de Competencia Estatal, aprobado por Real Decreto 1337/2005, de 11 de noviembre (BOE de 22 de noviembre); el Reglamento del Registro de Fundaciones de Competencia Estatal, aprobado por Real Decreto 384/1996, de 1 de marzo (B.O.E. de 29 de marzo).

La Orden APA/1603/2005, de 17 de mayo (B.O.E. de 2 de junio), en virtud de la cual se delegan en el Secretario General Técnico del Departamento las competencias relativas al Protectorado de Fundaciones que corresponden al Ministro.

Segundo.—La Ley 50/2002, de 26 de diciembre, de Fundaciones, establece que se inscribirán en el Registro, entre otros actos, la constitución de la fundación, la modificación o nueva redacción de los Estatutos, el nombramiento, revocación, sustitución, suspensión y cese, por cualquier causa, de los miembros del patronato y otros órganos creados por los Estatutos, y las delegaciones y apoderamientos generales concedidos por el patronato y la extinción de estos cargos.

Tercero.—Según las disposiciones transitorias cuarta de la Ley de Fundaciones y única del Reglamento del Registro de Fundaciones de competencia estatal, hasta tanto no entre en funcionamiento dicho Registro, subsistirán los actualmente existentes, por lo que procede la inscripción de la Fundación Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo CETAL en el Registro de Fundaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Por todo lo cual, este Ministerio ha resuelto:

Primero.—Aceptar la documentación de la Fundación Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo CETAL, domiciliada en Avda. A Coruña n.º 490, 27003 Lugo, cuyos fines de interés general son predominantemente agrarios, pasando este Departamento a ejercer el Protectorado sobre la misma.

Segundo.—Ordenar la inscripción de la denominada Fundación Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo, de ámbito estatal, en el Registro de Fundaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, bajo el número 3/2007.

Tercero.—Registrar sus Estatutos.

Cuarto.—Registrar la composición del Patronato.

Quinto.—Notificar a los interesados a los efectos previstos en el artículo 58.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen jurídico de